



**अस्सल मराठी मनाचा
खजिना अस्सल महाराष्ट्रीयन चवींचा!**

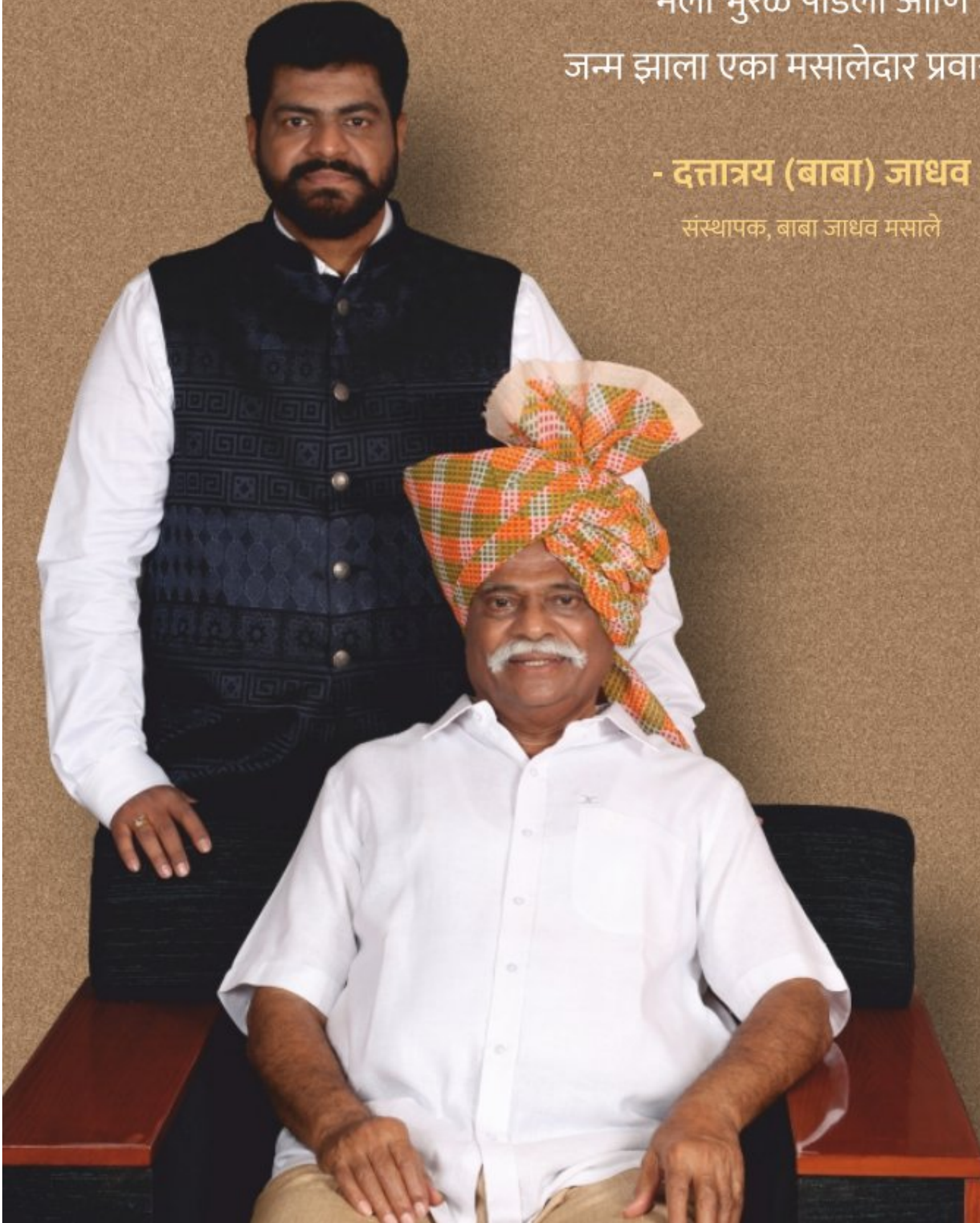


माणसाच्या हृदयाचा मार्ग त्याच्या पोटातून जातो
असं म्हणतात. आणि यासाठी जेवणामध्ये हवी
जिभेवर रेंगाळत राहिल अशी चव. ही विशिष्ट चव
येते विशिष्ट पद्धतीने बनवलेल्या मसाल्यांनी.

आपल्या महाराष्ट्रात तर या मसाल्यांची,
पाकक्रियांची खूप विविधता आहे. याच विविधतेने
मला भुरळ पाडली आणि
जन्म झाला एका मसालेदार प्रवासाचा!

- दत्तात्रय (बाबा) जाधव

संस्थापक, बाबा जाधव मसाले



अस्सल मराठमोळ्या चवीचा मसालेदार प्रवास आणि

एका नव्या ब्रॅण्डची जन्मगाथा!

या मसालेदार प्रवासाची सुरुवात १९४९ मध्ये झाली, त्याची ही रोचक कथा! माझे आजोबा, श्री. ज्ञानोबा जाधव आणि आजी सौ. सोनाबाई जाधव यांना नवनवीन गोष्टी शिकण्याचा छंद होता. यातलाच एक म्हणजे मसाला बनवण्याचा. वेगवेगळे मसाले ते स्वतः तयार करून पाहायचे अन् मित्रपरिवार आणि नातेवाईकांना वाटायचे. माझे आजोबा हे मसाले, 'प्रकाश कोल्हापुरी मसाले' या नावाने विकायचे. मित्रपरिवारात हे मसाले भलतेच हिट झाले. म्हणजे इतके, की ग्राहक म्हणत - "नॉन-व्हेज खायाचं तर जाधवांच्या मसाल्याचं, नाही तर सरळ भोपळ्याची भाजी खायची"!

पुढे माझे वडील, श्री. दत्तात्रय (बाबा) जाधव यांना घरच्या या व्यवसायात गोडी निर्माण झाली. वयाच्या दहाव्या वर्षीच ते ग्राहकांशी बोलायचं कसं, पैशांचा हिशेब चोख कसा ठेवायचा यात तरबेज झाले. कालांतराने त्यांनी हा व्यवसाय वाढवला. घरोघरी जाऊन ते मसाले विकू लागले.

लोकांच्या पसंतीला उतरायचं आणि टिकून राहायचं तर त्यांची आवडनिवड बारकाईने लक्षात घेतली पाहिजे यावर त्यांचा दृढ विश्वास होता. म्हणूनच महाराष्ट्राच्या वेगवेगळ्या भागात फिरून तिथली खाद्यसंस्कृती त्यांनी जवळून पाहिली, अनुभवली. तिथल्या चालीरितींचा अभ्यास केला. विदर्भ, कोकण, पश्चिम महाराष्ट्र... प्रत्येक ठिकाणी नॉन-व्हेज पदार्थांचा रस्सा किंवा कालवण बनवण्याच्या पद्धती वेगवेगळ्या आहेत हे त्यांच्या लक्षात आलं. तसा, घरासाठी मसाले बनवणे हा महिलांचा प्रांत. त्यामुळे त्यांच्याशी बोलून वेगवेगळ्या मसाल्यांमधले घटक, त्यांचं प्रमाण, ते बनवण्याच्या पद्धती हे सारं समजून घेऊन बाबांनी आपल्या अशा खास मसाल्याच्या रेसिपीज बनवल्या. यातून मग वऱ्हाडी धाटणीचे, खान्देशी पद्धतीचे, मालवणी प्रकारातले, कोल्हापुरी स्टाइलचे अश्या महाराष्ट्रातील वेगवेगळ्या प्रांतातील मसाले आमच्या प्रॉडक्ट लाईनमध्ये विसावले.

आपला महाराष्ट्र म्हणजे दर तीस कोसावर वेगळी बोलीभाषा कानावर येणारा, सह्याद्रीच्या दऱ्याखोऱ्यातून भरत वाहणाऱ्या वाऱ्याचा, छत्रपती शिवाजी महाराजांच्या अचाट पराक्रमाने पावन झालेला असा देश. कोकणच्या रूपाने तब्बल साडेसातशे किलोमीटरचा समुद्रकिनारा लाभलेला हा प्रदेश. इथल्या खाण्यापिण्याच्या सवयीही विशिष्ट अशाच!

साऱ्या भारतात जरी नॉन-व्हेज खाल्लं जात असलं तरी आपल्यासारख्या दख्खनच्या पठारावरच्या रांगड्या माणसांना एक खास अशी, राकट अन् मर्दानी महाराष्ट्रासारखीच चव हवी असते. बाबांनी त्यांच्या अनुभवातून आणि परिश्रमांच्या बळावर तयार केलेले अस्सल महाराष्ट्रीयन चवीचे मसाले वापरत महाराष्ट्रातील घराघरात पारंपरिक आणि अस्सल पदार्थ बनवले जावेत यासाठी बाबा जाधव मसाले महाराष्ट्रात सर्वत्र उपलब्ध करायचे ठरवले.

अन् ती अस्सल चव त्यांना मिळावी यासाठीच माझ्या आजोबा आणि बाबांनी अथक प्रयत्न केले आणि मग साकारला हा खास महाराष्ट्रीयन चवीचा ठेवा! असा हा आनंदाचा आणि खास चवीचा ठेवा अधिकाधिक लोकांपर्यंत पोहोचावा यासाठीच आधुनिक तंत्रज्ञानाचा उपयोग करून त्याची अस्सल चव कायम ठेवू शकेल असं पॅकेजिंग वापरून मी घेऊन येतोय 'बाबा जाधव मसाले.' आणि ज्याला जोड आहे स्वतः बाबा जाधव ह्यांच्या अनुभवी देखरेखीची. मला खात्री आहे, हे मसाले प्रत्येक अस्सल मराठी मनावर अनंत काळ राज्य करतील...

- पवन जाधव

मॅनेजिंग डायरेक्टर, बाबा जाधव मसाले

केवळ एक मसाला ब्रँड नव्हे तर
मराठी मनामनात कोरलेलं,
चवीत मुरलेलं नाव!



जे अस्सल असतं
तेच कायम टिकतं.

मग ते सोनं असो,
नातं असो किंवा ती मूल्य असोत.

जे अस्सलतेचा ध्यास घेतात त्यांना तडजोड सहनच होत नाही. रोजच्या जीवनात, घरात आणि कामाच्या ठिकाणी हे लोक अस्सलतेचा आग्रह धरतात आणि इतरांनाही त्यासाठी उद्युक्त करतात. हीच अस्सलता त्यांना इतरांपेक्षा वेगळी ठरवते. कायम अग्रेसर ठेवते!

जन्मदात्री आई तर आपल्या लेकरांसाठी नेहमीच सर्वोत्तम आणि अस्सलतेचाच आग्रह धरते. आपल्या आचार-विचारांशी एकनिष्ठ असणं हे अस्सल जीवनशैलीचं अभिन्न अंग. आहारामध्ये तर रंग, स्वाद अन् चवीतली अस्सलता खूपच महत्वाची ठरते.. अगदी आपलं सारं प्रेम, जिद्दाला ओतून ते रांधणाऱ्या माऊलीच्या कष्टांइतकंच.

अस्सल खाणं दमदार असतं. निसर्गतः चवदार असतं.
संस्कारांचं आणि आपल्या मातीचं त्यात पोषण असतं.

आणि म्हणूनच

**अस्सल खा
अस्सल रहा**

हाच बाबा जाधव यांचा आग्रह आणि संदेश आहे.



खान्देशी

सावजी

वन्हाडी

मराठवाडा

मुंबई

सोलापुरी

आगरी

कोल्हापुरी

मालवणी

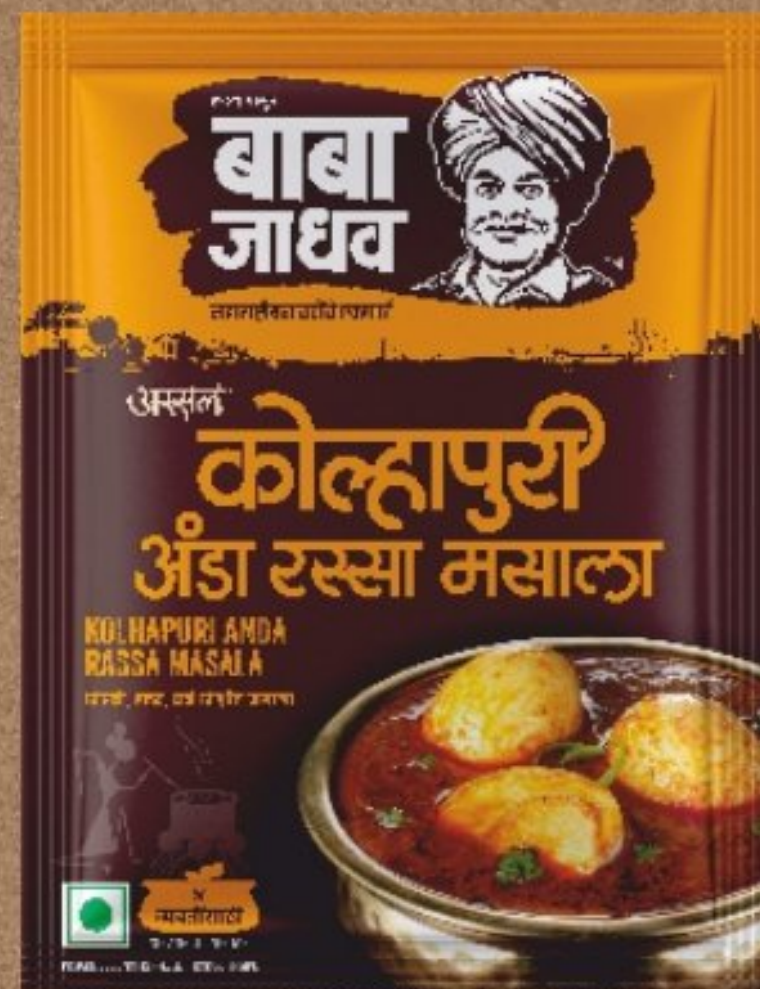
गाव तशी अस्सल चव
हा तर बाबांचा अनुभव!

- | | |
|------------|----------|
| मराठवाडा | सावजी |
| आगरी | वन्हाडी |
| मालवणी | खान्देशी |
| मुंबई | सोलापुरी |
| कोल्हापुरी | |

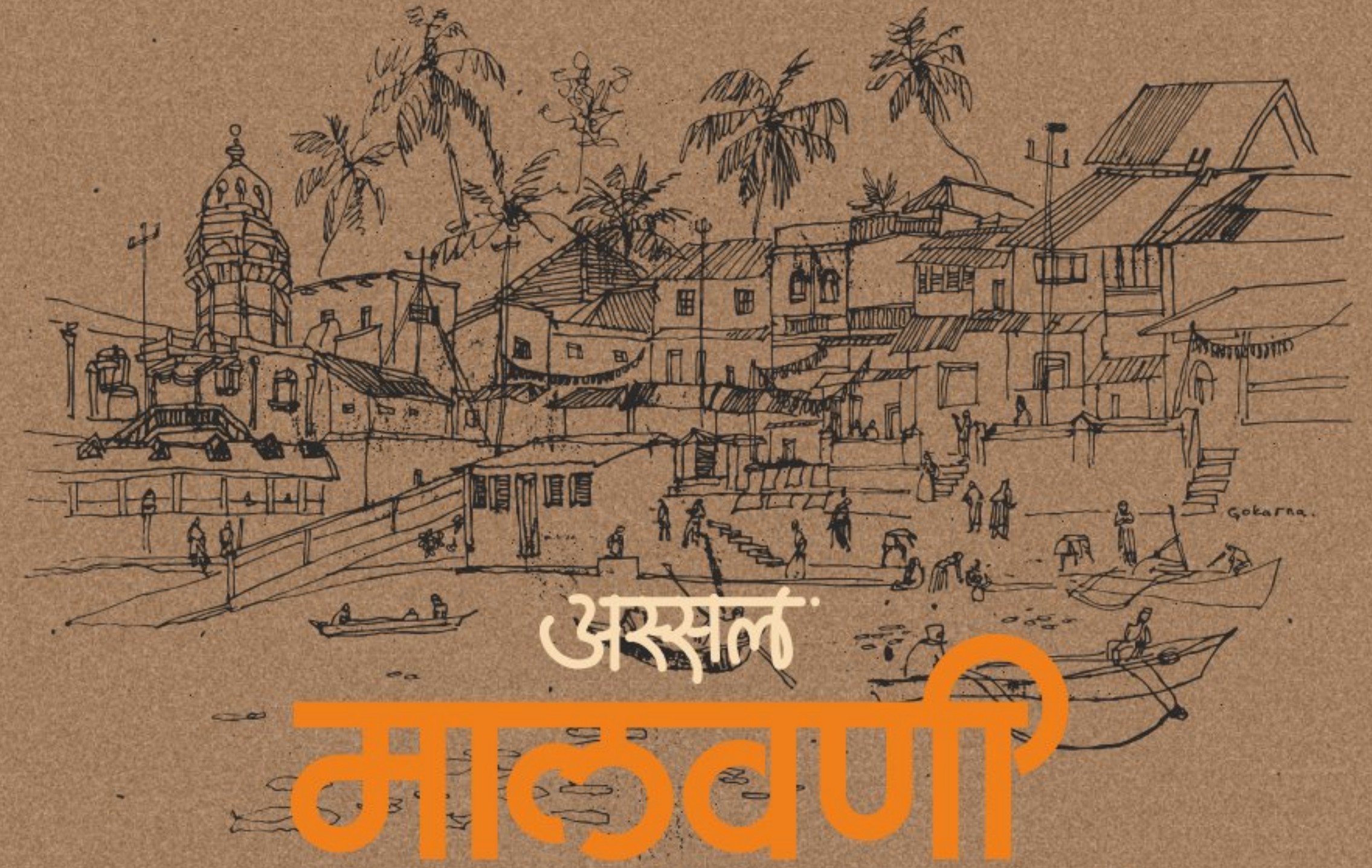


अस्सल कोल्हापुरी

कोल्हापुरी जेवणखाण तिखटजाळ, झणझणीत, चमचमीत असतं असा सर्वसाधारण समज सर्वत्र रूढ झाला आहे. पण त्या मध्ये तथ्य नाही. कोल्हापुरी ही एक खास श्रेणीतील दर्जेदार संमिश्र चव आहे. तीला एक आगळाच स्वाद आहे. कोल्हापुरी खाद्यसंस्कृती अतिशय चटकदार आणि अविस्मरणीय असते.



आगरी मुंबई

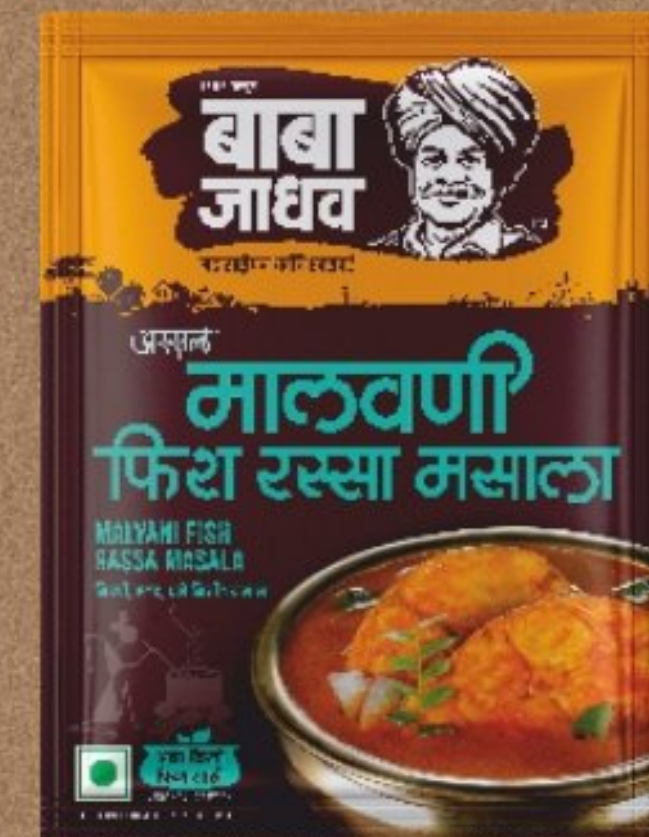
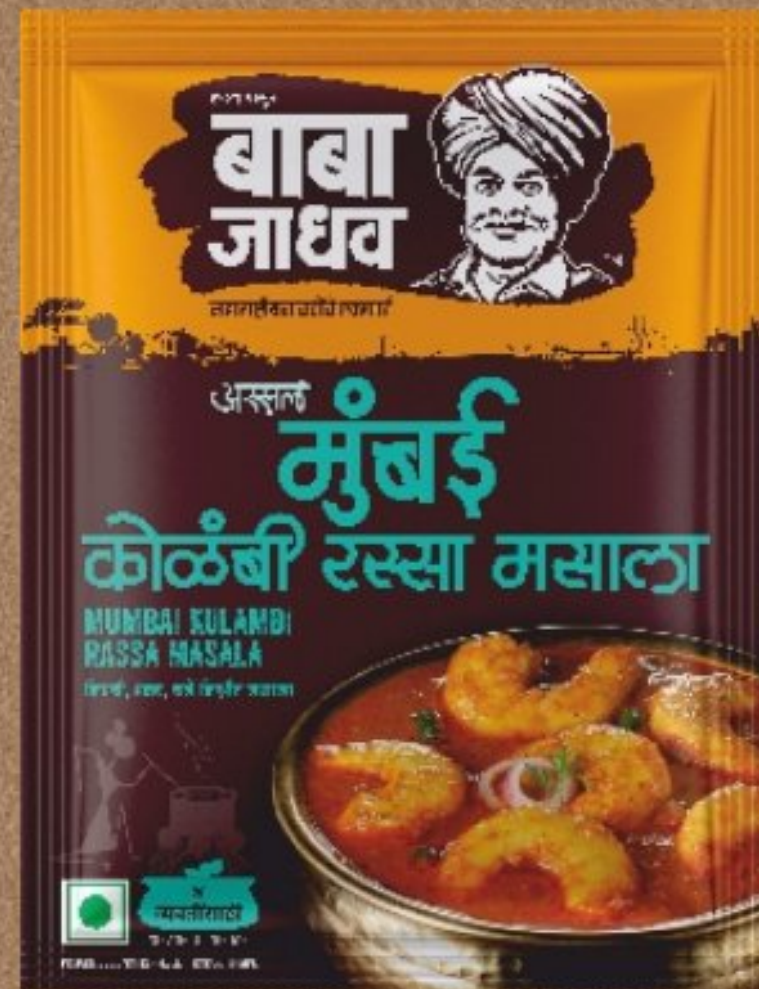


मालवणी

वैविध्यपूर्ण चवींवर प्रेम करणाऱ्या खवय्यांच्या जिभेवर रेंगाळत राहण्याचे सामर्थ्य आगरी पद्धतीच्या पदार्थांमधे आहे. कारण आगरी मसाल्यांचे वेगळेपण... शाकाहारी आणि मांसाहारी पदार्थांची खास आगरी संस्कृती आवर्जून अनुभवावी अशीच...

भारतातल्या विविध खाद्यसंस्कृतींचा मिलाफ मुंबईत झालाय. म्हणूनच महानगरी मुंबईनं दक्षिणेपासून उत्तरेपर्यंत आणि पश्चिमेपासून पूर्वेपर्यंतच्या खाद्यसंस्कृतीला आपलंसं केलं आहे. या सर्व चवींना आनंद घेणं म्हणजे खरोखरची पोटपूजा...

अथांग समुद्राचा शेजार, माड-पोफळी-आंब्याच्या बागांनी समृद्ध कोकण चवींनीही श्रीमंत आहे. मांसाहारी पदार्थांपासून रोजच्या जेवणाचा आनंद वाढवणाऱ्या जेवणातील खास मालवणी मसाल्यांनी तयार केलेल्या पदार्थांमुळे खवय्यांना मिळतो कोकणाच्या परिपूर्ण सौंदर्याचा मनमुराद आनंद...





अस्सलं सावजी

सावजी म्हणजे विदर्भाला साजेशी जहाल खाद्यसंस्कृती... तिखटपणा असला, तरी तितकेच चटकदार पदार्थ.
सावजी मसाल्याचे मांसाहारी पदार्थ म्हणजे प्रत्येक खवय्याला आस्वादाने तृप्त करणारे...



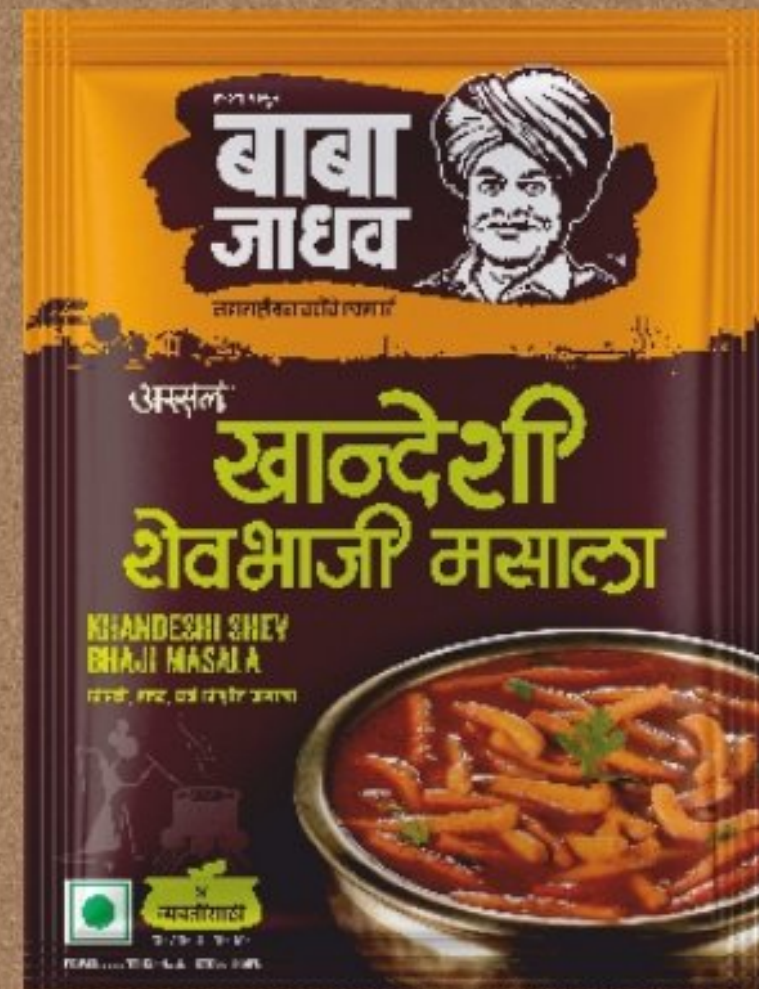
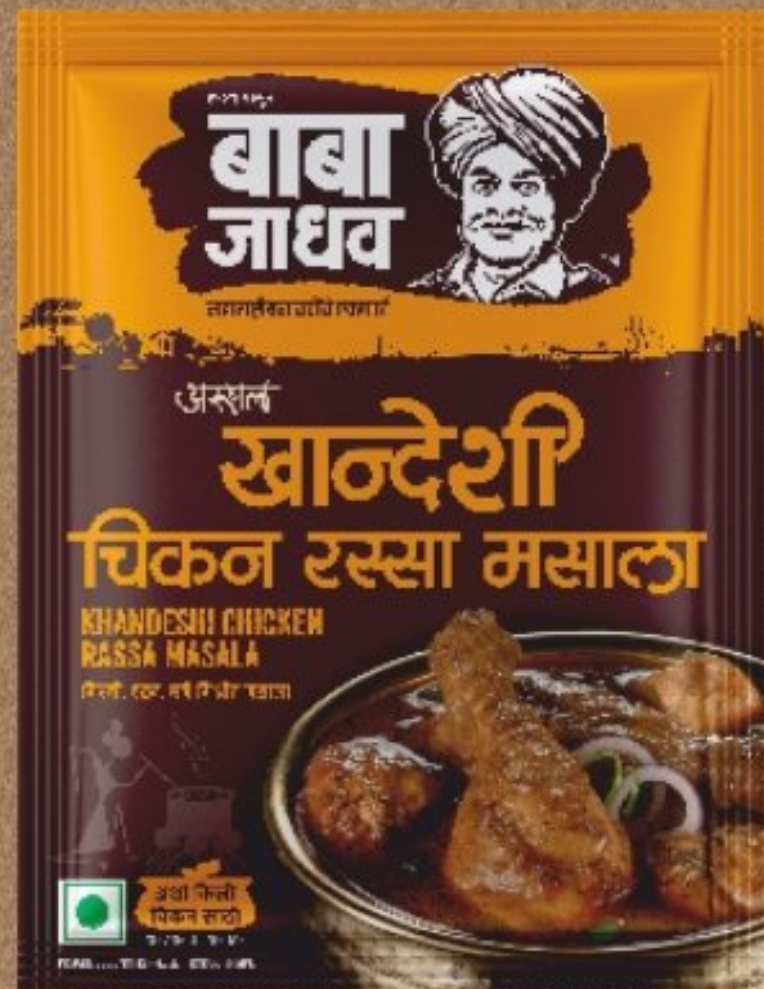
काळा मसाला, विविध प्रकारच्या चटण्यांनी संपन्न असलेली सोलापुरी खाद्यसंस्कृती. सोलापुरच्या वातावरणाला साजेसा झणझणीतपण आणि स्वादिष्ट चवीच्या पदार्थांमुळे खाणाऱ्याचं संपूर्ण समाधान होतंच. म्हणूनच महाराष्ट्रात सोलापुरी खाद्यसंस्कृतीचं वेगळेपण अधोरेखित होतं.



अस्सल चटणी व ठेचा



ठसकेबाज शब्दांसारखीच झमझणीत खान्देशी खाद्यसंस्कृती. काळ्या मसाल्याचा सदळहस्ते वापर असलेल्या खान्देशी संस्कृतीच्या खाद्यपदार्थांनी अस्सल खवय्यांचं मन अक्षरशः तृप्त होतं. शाकाहारी आणि मांसाहारी पदार्थांनी नटलेल्या या खान्देशी खाद्यसंस्कृतीचा आस्वाद घेणं अविस्मरणीय अनुभव ठरतो.



व्हॅल्यु पैक RS.10/-

अस्सल
सोलकढी व रस्सा

